

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penilaian uji sensori kue kelapa dari sari jagung dan tepung jagung lebih disukai oleh panelis dibandingkan dengan kue kelapa tepung terigu baik dari sisi warna, rasa dan tekstur. Dan panelis cenderung suka kue kelapa sari jagung dan kue kelapa tepung jagung dibandingkan kue kelapa tepung terigu. Hal ini disebabkan karena penambahan jagung dalam bahan kue kelapa tersebut.

Dan terlihat bahwa dari gambar 1. Kue kelapa tepung terigu kurang disukai rasanya karena bahannya tepung terigu dan tidak menggunakan sari jagung dan tepung jagung. Tekstur kue kelapa sari jagung dan kue kelapa tepung jagung cenderung renyah dibandingkan dengan kue kelapa tepung terigu. Disebabkan kue kelapa tersebut didalam bahannya ada tepung jagung dan sari jagung.

5.2 Saran

Sebaiknya melakukan sosialisasi kepada masyarakat bahwa sari jagung dan tepung jagung dibuat menjadi produk baru yakni uji sensori kue kelapa bahan baku sari jagung dan ketelitian dalam bekerja sangat diperlukan terutama pada saat menganalisis data hasil ditetapkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Hartomo AJ, Widiatmoko MC. 1993. *Emulsi dan Pangan Instan Berlestin*. Yogyakarta : Andi Offset.
- Idris, Susrini. 1994. *Metode Pengujian Bahan Makanan Secara Sensoris*. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Kartika B, dkk. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan : PAU Pangan dan Gizi Gadjah Mada Universitas Press : Yogyakarta*
- Rahardjo, J. T. M. 1998. *Uji inderawi*. Penerbit Universitas Jenderal Soedirman : Purwokerto
- Soekarto, S. T . 1985. *Penilaian Sensoris untuk Industri Pangan dan Hasil Pangan dan Hasi Pertanian. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.***
- Suryawijaya, 2009. *Tepung Jagung*, Gramedia, Bandung.
- Winarno, 1995. *Pengantar Teknologi Pangan*. PT Gramedia Pustaka. Jakarta
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia pangan dan gizi, PT Gramedia Pustaka utama Jakarta.***
- Anonim , 2007 *Bahan Pangan. Fakultas Ilmu- Ilmu pertanian Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo.*
- Buckle, K, A, R, A, Edward, G, H, Fleet dan M. Wootton, 1985. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan Hari Purnomo dan adiono (1987) Universitas Indonesia (UI/ Press) Jakarta.
- Palungkung, 2006. *Aneka produk olahan kelapa. Penebar Swadaya. Jakarta.*
- Rindengan, B. Stevie K. Dan Patrik M. Pasang, 2003 *Balai Penelitian Tanaman Kelapa Dan Palma Lain. Manado.*
- Setyamidjaja, 1984. *Bertanam kelapa. Kanisius. Jakarta.*
- Gasperz. 1988. *Metode Pengujian, Armico. Bandung*